



OLD ST.CROIX

1838

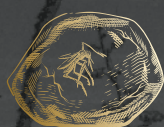
XO *Ambre d'Or* *Reserve*

GYLDEN SOM RAV
- DELIKAT SOM DESSERTVIN

Ambre d'Or betyder "gyldent rav" og henviser til den gyldne farve og luksuriøse kvalitet i dette eksklusive blend. Samtidig er navnet en hyldest til den franske tradition for at fremstille søde vine. XO Reserve Ambre d'Or er nemlig lagret på egetræsfade, der tidligere har indeholdt dessertvine. Efterhånden som blendet modnes, optager det de rige smagsnuancer fra fadene og udvikler lag af sødme, dybde og kompleksitet – noget kun tid og disse specielle fade kan tilføre.

Old St. Croix XO Reserve - Ambre d'Or er inspireret af Albert Heinrich Riises originale opskrifter og skabt ud fra nøje udvalgte ekstra-lagrede, dobbelt-destillerede fade fra anerkendte destillerier i De Vestindiske Øer og Centralamerika. Stilen er varm, aromatisk og forførende. Det er det perfekte valg for dem, der sætter pris på en blød, sød og karakterfuld smagsoplevelse.

Velkommen til en gylden smagsoplevelse i særklasse.



SMAGENOTER

Aroma	Hø, vanilje, blomstereng, smørkaramel og crème brûlée
Smag	Syrlige bolsjer, vaniljecreme i skøn forening med duftende noter fra de søde vine
Eftersmag	Aromatisk og cremet med smagfulde hilsner fra de indledende noter
Farve	Gylden



WWW.OLDSTCROIX.DK